

## DANJOU-BANESSY COSTE

**Elaborador:** Danjou-Banessy

**Zona:** Francia (I.G.P. Côtes Catalanes)

**Variedad:** Macabeo

**Alc:** 12,5% Vol.

Los hermanos Sébastien y Benoît constituyen una referencia no solo en la región sino también en una forma de entender el vino.

Procedente de suelos arcillo-calcáreos en la zona de Espira de l'Agly, al norte de la ciudad de Perpignan, en Languedoc-Rousillon. En esta zona la variedad macabeo es capaz de ofrecer un notable carácter salino.

Coste se elabora con Macabeu cultivado en una parcela de 30 años, sobre suelo arcillo-calcáreo de guijarros enrollados en las terrazas de Agly. Toda la cosecha se pone en un prensado largo y suave. La fermentación se realiza en piezas de Borgoña y la crianza dura entre 12 y 14 meses en bodega.

Las técnicas de la biodinámica se aplican tanto dentro como fuera de la bodega.

Nos encontramos ante un vino blanco con aromas a almendra fresca y toques salinos. Notable acidez y complejidad. ¡Delicioso!

**DANJOU-BANESSY**

1 Rue Thiers, 66600 Espira-de-l'Agly, Francia



### Maridaje:

Acompáñalo con aperitivos, pescados blancos, aves o pasta.

### Tª de servicio recomendada:

8-10°

## HERMANOS DANJOU-BANESSY

Domaine Danjou-Banessy ha elaborado en la región del Roussillon vinos fortificados durante varias generaciones. A principios de este siglo, los hermanos Benoit y Sebastien comenzaron a producir vinos tranquilos con viñas viejas de uvas autóctonas de la zona.

Poseen 17 hectáreas de viñedo fragmentado, de entre 15 y 120 años. El viñedo está formado por una amplia variedad de suelos (esquisto, caliza y arcilla), que requieren el trabajo de parcela en diferentes islotes. Cada cuvée producida representa una parcela, un suelo, una localidad, una forma de trabajar. Benoît y Sébastien practican técnicas biodinámicas para enriquecer el suelo y el viñedo está certificado en agricultura ecológica. Además el cultivo es totalmente biodinámico. Producen unas 40.000 botellas al año.

